

Menu du 24 au soir et 25 décembre 2022
Uniquement sur réservation

Prix 95€ par personne hors boissons

Amuse bouches

Huitre gratinée, sabayon au yuzu

Tartelette de foie gras râpé, condiment coing

Transparence de Saint-Jacques aux poivres fleurs

Repas

Berlingot à la truffe noire Mélanosporum de Sylvain, bouillon de poule

Dos de poisson cuit nacré, sabayon au vin jaune, pommes Murat au noix

**Poularde de Bresse contisée à la truffe noire Mélanosporum, sauce
Albuféra, gâteau de macaroni, pommes soufflées**

**Mont d'or de Métabief mariné au savagnin
Suppl. truffe 15€**

Soufflé vanilla Tahitensis, glace vanille